



Foto: Niels Sindinggaard/SteenAxel Hansen

# Feltbehandling efterbehandling af nedlagt vildt

16 temasider til dig  
om godt jægerhåndværk





# Indian summer ...

*... tåge, der ligger tykt over søens sorte spejl i det tidlige morgengry. Lyden af svirrende andevinger. Nu kommer de! Doublé til krikænder. Så kan det ikke blive meget bedre. Det skulle da lige være hønseljagten lidt senere i næste såt efter morgenmaden. Så må jeg hellere lige få udkroget fuglene, inden varmen for alvor tager over op ad dagen.*

**Tekst:** Kenneth K. Jørgensen, Danmarks Jægerforbund

**Foto:** Niels Søndergaard, Danmarks Jægerforbund

➤ **NYSKUDTE DUER OG** for eksempel krikænder har det ikke godt med varmen. Især duerne kan på bare en halv dag blive grønne og sure indvendig og være lige til at kassere.

Den risiko er let at fjerne: Man trækker indvoldene bag ud af den nyskudte fugl. Eneste nødvendige redskab er en simpel hjemmelavet krog, som kan ligge i jagttasken. Skal det være finere - ikke nødvendigvis mere effektivt - fås der jagtknive, som har en krog indfældet i skæftet lige til at folde ud. En grenkrog snittet på stedet kan også fint bruges til at udkroge nyskudte fugle.

Det er så let at gøre, og det tager ingen tid - 20 sekunder - når man først har prøvet det et par gange.

At kroge en krikand ud sker på fuldstændig samme måde som med en ringdue.

[nis@jaegerne.dk](mailto:nis@jaegerne.dk)



Det nødvendige redskab til udkrogingen laves let af et ganske almindeligt stykke hegstråd. Kloakken blottes ved at skubbe fjerene til side, krogen føres fire-fem centimeter ind, drejes en halv omgang, og ...



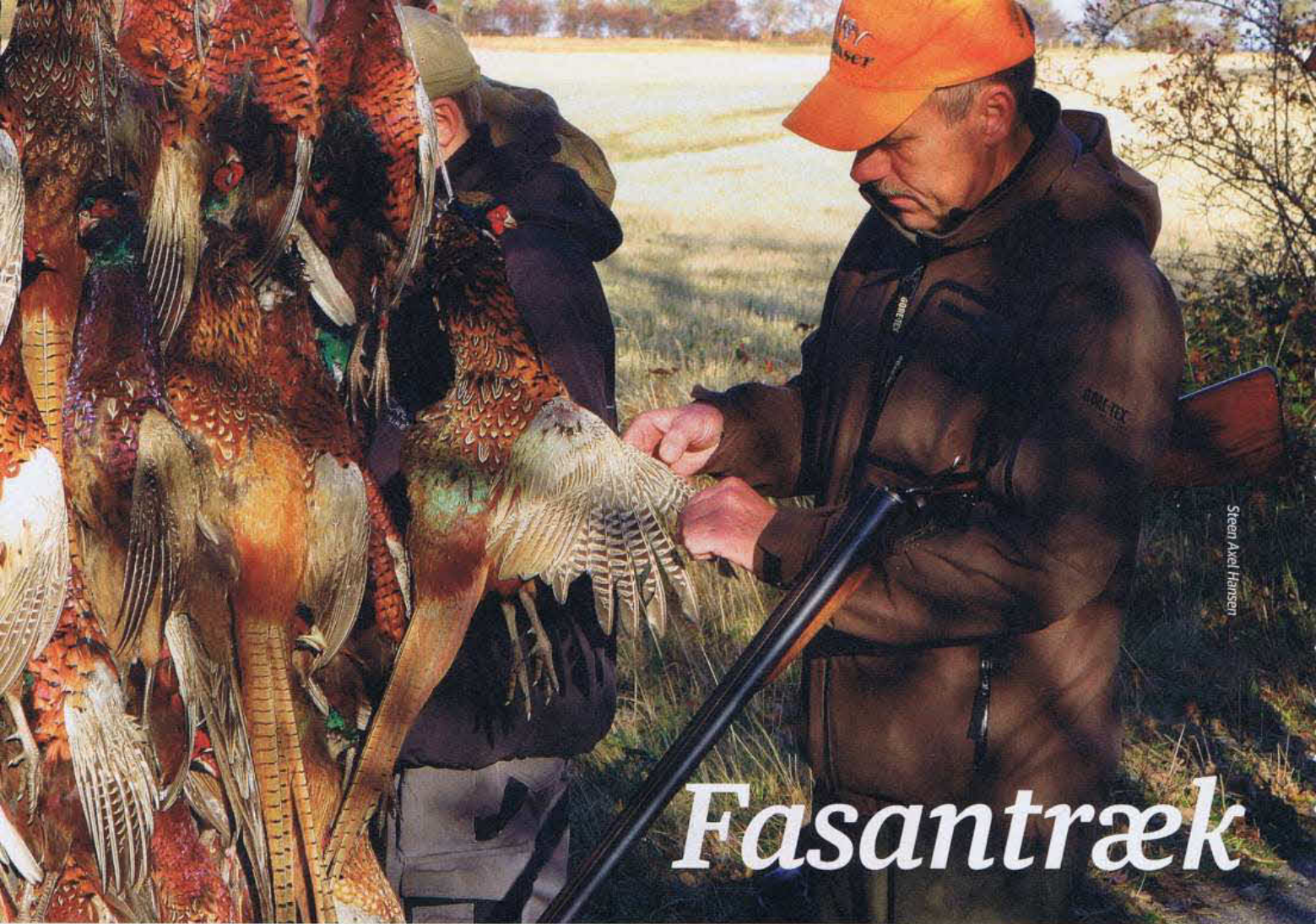
... de yderste tarme trækkes forsigtigt ud.



Og så er det kun et spørgsmål om et blidt træk, til der ikke kommer mere med ud. Når alt er ude, slipper tarmen normalt helt af sig selv.



Fingrene er jo det redskab, der sidder tættest på hånden, så hvis kro- gen slipper, så ...



Steen Axel Hansen

# Fasantræk

*Er der noget smukkere end fasan kokkens bronze-gyldne bryst? Ja, 20 kokke i en galge efter en vellykket jagt. Så er der dømt festmiddag. Godt, man har lært at få dem. Så kan de 20 fugle blive ordnet på samme tid, som det tager at plukke én.*

**Tekst:** Niels Søndergaard og Kenneth K. Jørgensen, Danmarks Jægerforbund

**Foto:** Niels Søndergaard og Steen A. Hansen, Danmarks Jægerforbund

➤ **DENNE METODE TIL** flåning af nyskudte fasaner er så let at udføre og så indlysende enkel, at alle kan have glæde af den.

Til historien hører, at for år tilbage lærte skytteelev Peter Lyndrup metoden af en jæger og landmand på Bregentved-kanten kaldet Fiffi Jørgensen. Og via Peter Lyndrup er denne viden så nået til Vildtforvaltningsskolen, Kalø.

Fiks og færdig: flået fasan på bare to minutter - eller ét minut, hvis man har øvet sig lidt.

Før stykkerne pakkes til fryseren, bør man pudse fedtflommerne af. Fedt kan blive harsk efter nogle måneder i fryseren.

[nis@jaegerne.dk](mailto:nis@jaegerne.dk)  
[kkj@jaegerne.dk](mailto:kkj@jaegerne.dk)



Først klippes hoved og hals af helt ind til brystbenet. En rosensaks er et fortræffeligt redskab.



2  
Derefter placeres fuglen på ryggen, hvorefter man træder op på de udsprede vinger med ens fødder tæt ind til fuglens krop. Man fatter omkring fuglens ben med et godt fast tag.



3  
Med et snuptag trækkes skroget fri af bryststykket. Resultatet bliver bedst, hvis man sådan lidt brutalt bare hiver til, men det må heller ikke overdrives; en nyskudt fasan skiller ret let ad.



4  
Hvis der er lidt skindrester tilbage på bryststykket, gnides de let af.



5  
Tilbage er kun at klippe forbindelse til skind og vinger af brystet ...



6  
... og voila, et rent stykke regulært kød - lige til gryden eller fryseren.



7  
Hvis man vil have det hele med, skal lårstykkerne også flås. Det sker ved at skubbe skindet så langt op, at lårene kan klippes af inde ved kroppen og i hælledet.



# Hold skindet på næsen



Strejningen starter bagfra. Med den ene bagpote i klemme (t.v.) kan man nærmest trække dyrets løb ud i spagat, så den linje, der skal skæres efter, bliver næsten lige. Snittet skal lægges fra pote til pote lige over anus.

Vinterdagen er helt stille – bortset fra gravhundens hysteriske bjæffen i hjertet af brændestakken. Pludselig ryger en husmår ud af stakken og flygter i lange hop, men forender i en sky af sne. Hvad nu? Da skindene var noget værd, kunne mange strejfe pelsvildt, men hvem kan det i dag? Læs, og lær!



Her er snittet gjort færdigt – også ud i halen. Det er værd at bemærke, at det er en profi, som her fører kniven, der skal være hvinende skarp. Derfor er snittet lagt fra pote til pote i én arbejdsgang. Vi andre almindeligt dødelige kan starte ved anus og skære udad i de tre retninger (som mange gør, når det er en ræv, det drejer sig om).



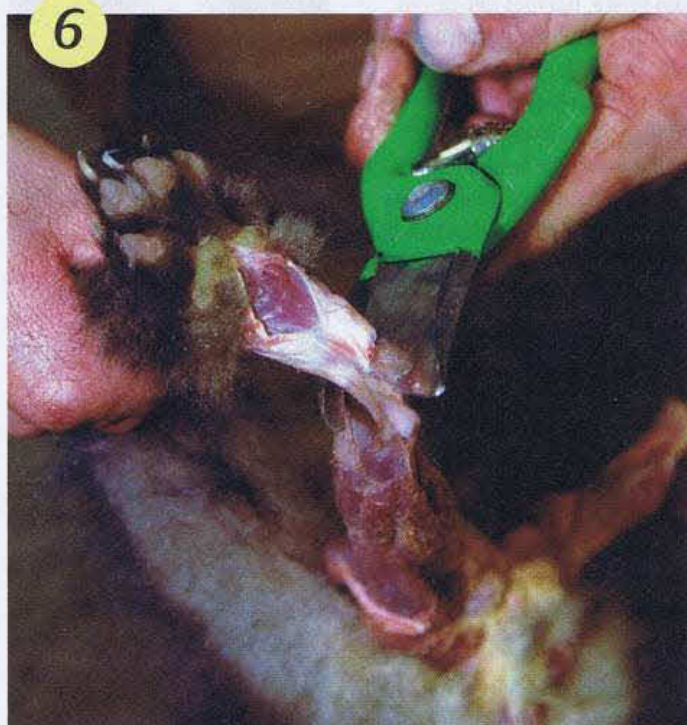
3 For at have et bedre greb i de kommende arbejdsgange drysses der fint savsmuld over de åbnede dele af skindet.



4 Skindet løsnes fra låret helt ud til poten. Her foregår arbejdet med hjælp af et horn til brug ved pelsning af mink, men ved mår kan skindet også løsnes med fingrene, når det nu kun drejer sig om et begrænset antal.



5 Det sidste stykke lige før poten løsnes forsigtigt ved hjælp af en kniv, så skindet ikke brister lige over poten. Det sidste pillearbejde med at løsne skindet over trædepuderne og over klørerne foregår bedst med en skalpel og en lille bidetang ...



6 ... men vor profi-pelser vælger her at klippe løbet over lidt oven for poten og tage pillearbejdet senere.



7 Halen trækkes ud af skindet - her ved hjælp af en finger. I betragtning af mårens ringe størrelse gælder det om at være forsigtig, ellers risikerer man, at haleskindet brister i spidsen.

8



Næste fase er at trække „frakken“ af måren helt op til nakken med et jævnt ikke for hårdt træk. Det er fine sager, vi har med at gøre - ikke mindst på forløbene.

9



Som ved bagpoterne klippes forpoterne af lidt oppe ad løbene, så man kan gøre pillearbejdet, når skindet er helt af kroppen.

10



At trække skindet over dyrets hoved er også en risikabel operation, og for at skindet ikke skal bryde, hjælpes der til ved forsigtigt at løsne hinderne på kødsiden. Når skindet når til ørerne, snittes brusken over i bunden. Når skindet løber ud over øjnene, snittes hinden på kødsiden forsigtigt over. Det er lettere, end det ser ud til (for en gangs skyld). Her skæres læberne fri af kæberne. Nu gælder det for alvor om at være forsigtig.

11



Til sidst snittes næsen fri - så langt ude som muligt, men uden at beskadige brusken i snuden.

Færdigt arbejde - næsten. Der resterer selvfølgelig pillearbejdet med poter og ørebrusk (hvis man vælger at tage den ud).

12







Så er skindet vendt. Bemærk, hvor fint der er skåret fri - specielt omkring øjet, hvor den sorte kant er med hele vejen rundt.

Tekst og foto: Niels Søndergaard,  
Danmarks Jægerforbund

► **UMIDDELBART EFTER, AT** hjortevildt er nedlagt, skal det brækkes op. Det vil sige, at man udtager waiden, som er et jagtudtryk for hjortevildtets maveorganer. Som mange andre jagtudtryk stammer det fra Tyskland og betyder plante - deraf tilknytningen til hjortevildtets maveindhold, som består af plantemateriale.

Når man brækker et stykke vildt op, drejer det sig kort fortalt om at udtage mavesæk, tarme og blære. Ofte vælger man også at udtage lever, hjerte og lunge, fordi det så er nemmere at få spiserøret med ud.

I forbindelse med fjernelsen af den yderste del af endetarmsåbningen, skæres der rundt om denne, så den ligeledes kan fjernes. Nyrene bør blive siddende, indtil man under mere hygiejniske forhold end i skov og mark kan udtage dem sammen med mørbraden. Nyrene sidder bag hinder og dækker for mørbraden, og disse hinder bør bevares.

Både nyrer og mørbrad er særdeles delikate og bør spises helt friske fra dyret. Det samme gælder lever og hjerte. Friskstegt hjerte, nyrer og lever med sauterede rødløg, lidt chili og hvidløg på ristet toast overhældt med god olivenolie og friskhakket persille er herremad for jægeren efter en vellykket jagt.

### Hygiejne er altafgørende

Pås på hygiejnen, især hvis kødet får kontakt med jord eller waid - maveindhold. Er uheldet ude, og der går hul på bukkens mavesæk eller tarme, skal man være særlig forsigtig, når den brækkes videre op. Bukkens kød kan i værste fald blive befængt med e-coli-bakterier, stafylokokker og andre mikroorganismer og dermed udgøre en sundhedsrisiko for dem, der skal spise det. Smagen kan også blive påvirket.

Hvis kødet har haft kontakt med jord og/eller waidindhold, anbefales det at skylle dyret forsigtigt indvendigt med rindende vand og forsigtigt gnubbe skidtet væk med en klud. Undgå en kraftig vandstråle, idet det vil fylde hinderne mellem muskelgrupperne med vand, og dermed



## Den første buk

*En oplevelse, man aldrig glemmer. Efter den første voldsomme kontakt, kommer efterspillet. Opbrækningen. Man har set gamle, garvede jægere ordne dyr i en ruf. Men det er noget helt særligt, når man for første gang står helt alene med sit eget dyr. Tid til refleksion. Tid til at gøre det ordentligt. Gøre det rigtigt. Uden pres. Mit dyr.*

transportere bakterier rundt i dyret og øge risikoen for at ødelægge kødet. Er bukken blevet skyllet med vand, skal den hænges og dryppe af igennem det hul, som fremkom, da endetarmen blev fjernet under opbrækningen.

Der findes flere metoder til at bræk-

ke hjortevildt op. I det følgende beskrives én, der sikrer god hygiejne og dermed, at sommerbukken, denne vidunderlige spise, forbliver en god råvare efter opbrækningen.

*nis@jaegerne.dk*



1  
Kniven stikkes ind ved dyrets underkæbe. Det første snit lægges ned langs undersiden af dyrets hals, indtil brystbenet rammes. Der lægges et snit langs underkæben i begge sider, så tungen kan skæres fri. Luftrør og spiserør skal fortsat sidde fast på underdelen af tungen, så drøblens funktion bevares og dermed kan sikre, at waidindholdet forbliver på sin plads.



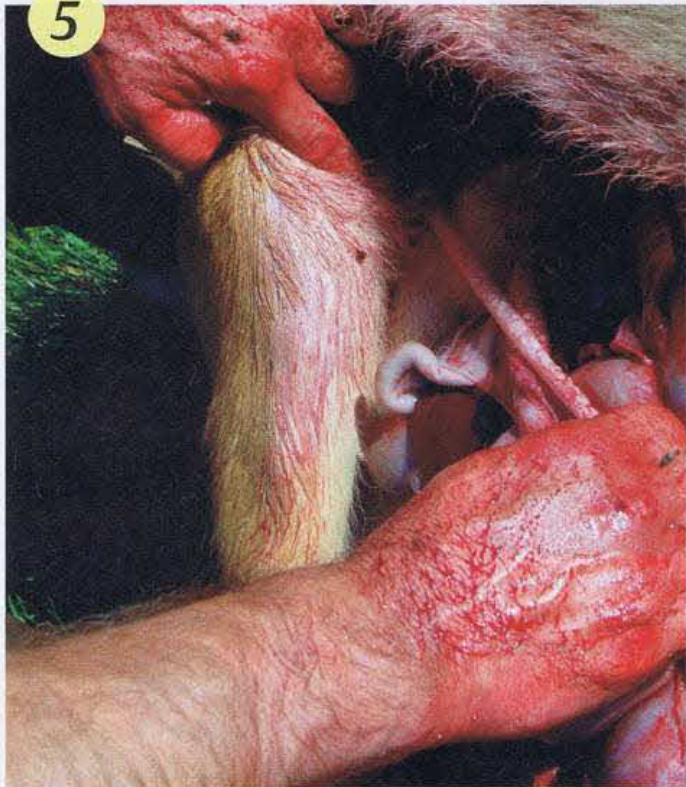
I stedet for at lade luftrør og spiserør sidde på tungen kan man adskille dem og rengøre spiserøret - det tynde til højre - for kød og slå en knude på det. Årsagen til, at man skal rengøre det for kød, inden knuden slås, er, at knuden holder bedre, hvis kødet er fjernet.



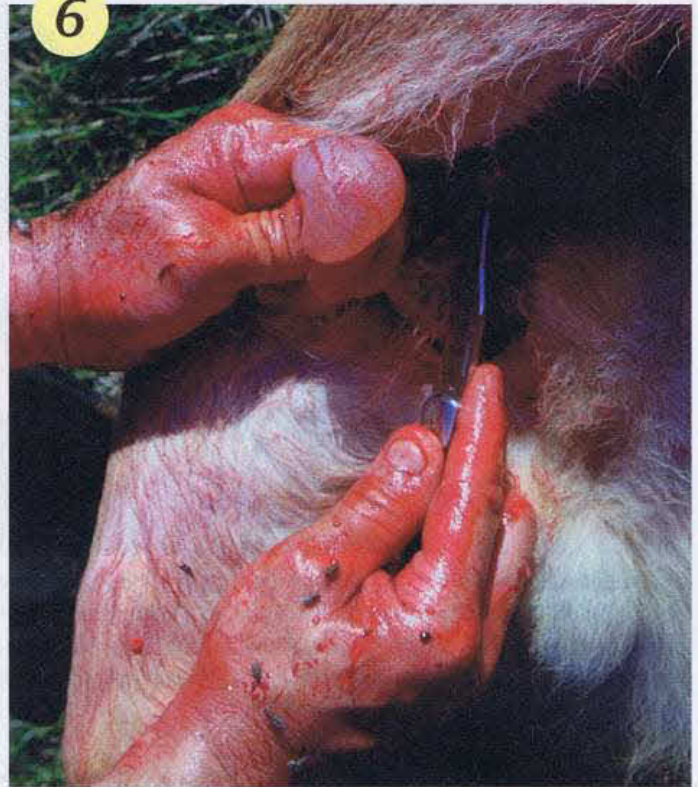
3  
Kniven stikkes forsigtigt ind i bunden af bækkenet. Hvis man løfter dyret op i bagløbet, inden kniven stikkes ind, vil indvoldene ofte synke ned i dyret mod mellemgulvet, og dermed vil risikoen for at stikke hul på tarme og mavesæk reduceres. Ved at holde på kniven på oversiden af bladet, så pegefingeren trykker waid og tarme væk, undgår man at skære hul. Maveskindet skæres forsigtigt op fra bunden af bækkenet helt frem til der, hvor ribbenene samles ved solar plexus - bag ved brystbenet. Undlad at skære dyrets pensel væk. Så opstår der ikke tvivl om dyrets køn, og dermed om det er jagtbart. Mave, tarm og lever løftes forsigtigt ud til højre side, så mellemgulvet fremkommer. Der lægges et snit langs med ribbenene, så mellemgulvet skæres af i den ene side.



4  
Der tages fat i dyrets hjerte, og alle indvoldene trækkes herefter forsigtigt ud. Indvoldene placeres stadig til højre. Hjerte, lever og nyrer skæres fri.



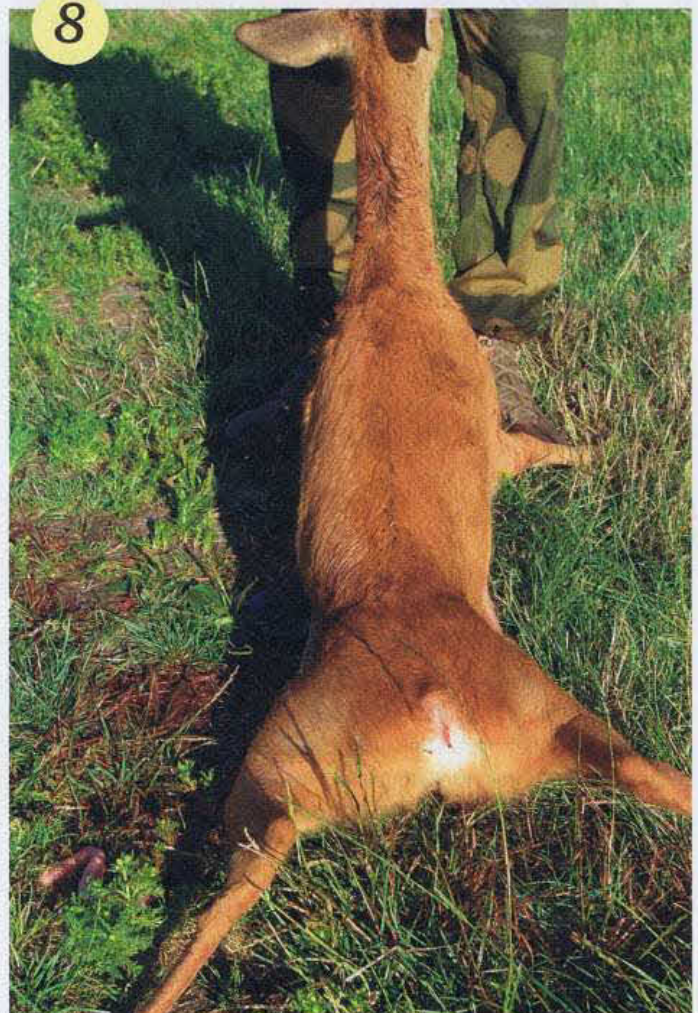
5  
Inde i bækkenet tages fat i den yderste del af tyktarmen - nærmest endetarmsåbningen - og den mængde fald (ekskrementer), som sidder der, trykkes tilbage i tyktarmen, så denne kan overskæres uden risiko for, at der kommer fald ud i dyret.



6  
Blæren drejes rundt et par gange. Der holdes fast om den „knude“, som er opstået i kraft af, at blæren er blevet drejet rundt et par gange, og blæren skæres fri under denne knude, så man undgår, at urinen fra blæren kommer ud i dyret.



7  
Kniven stikkes ind ved siden af dyrets endetarmsåbning. I det hul, der opstod ved at stikke kniven ind ved siden af dyrets endetarmsåbning, stikkes nu en finger ind, og endetarmen kan nu trækkes med vrangen ud og skæres væk. Undlad at skære låsen op. Det bevirker nemlig ofte, at der skæres hul på de hinder, som beskytter kødet, hvilket kan resultere i dårlig hygiejne. Der er i øvrigt ingen begrundelse for at skære låsen op, når tarmen og endetarmsåbningen er fjernet som ved førnævnte metode.



8  
Dyret tømmes for schweiss. Bukken er klar til at blive hængt til modning i 40 graddage.

# Opbevaring og modning af vildtkød

**EFTER AT HJORTEVILDTET** er brækket op, skal det hænges til modning. Normalt anbefales, at kødet modner i 40 grad-dage. Det betyder, at kødet skal hæn-ge til modning i fem døgn ved eksem-pelvis en temperatur på 8° C eller 10 døgn ved en temperatur på 4° C.

Der er vel at mærke tale om konstan-te temperaturer. Svinger temperatu-ren, så den periodevis bliver højere, bør man reducere antallet af daggrader væsentligt. Vildtkød vil da i praksis of-te modne betydeligt hurtigere.

Den bedste modning sker ved tempe-raturer omkring 2-6° C, og temperatu-ren skal helst være så konstant som muligt under modningsprocessen. Der- for anbefales det at hænge hjortevildtet i et udhus, kælder eller lignende køligt sted. Ved højere temperaturer (8-10° C) anbefales det at reducere tiden væsent- ligt. Endvidere anbefales det at hænge dyret i en fluetæt sæk, så spyfluer m.m. ikke kan få adgang.

Er hjortevildtet skudt, så mave-/tarm- regionen er ramt, skal man være ekstra opmærksom på modningsprocessens forløb. Rester af mavesaft kan nemlig sætte gang i en lettere forrådnelse.

Hold i øvrigt altid øje med hjorte- vildtet under modningsprocessen. Snus løbende til det, og brug „snus“- fornuften. Vildtkød skal dufte friskt og gerne lidt sødt. Snus til dyret, når det er nyskudt, så du ved, hvordan det friske kød lugter, og hold så øje med modningen ved løbende at snuse til dyret. Kød må ikke dufte surt eller harskt.

*nis@jaegerne.dk*



Steen Axel Hansen

Efter en succesfuld tryk-jagt på dåvildt, er dyrene opbrækket, flået og hængt til modning.



# Fra skov til fryser

Tekst: Kenneth K. Jørgensen, Danmarks Jægerforbund

Foto: Niels Søndergaard, Danmarks Jægerforbund

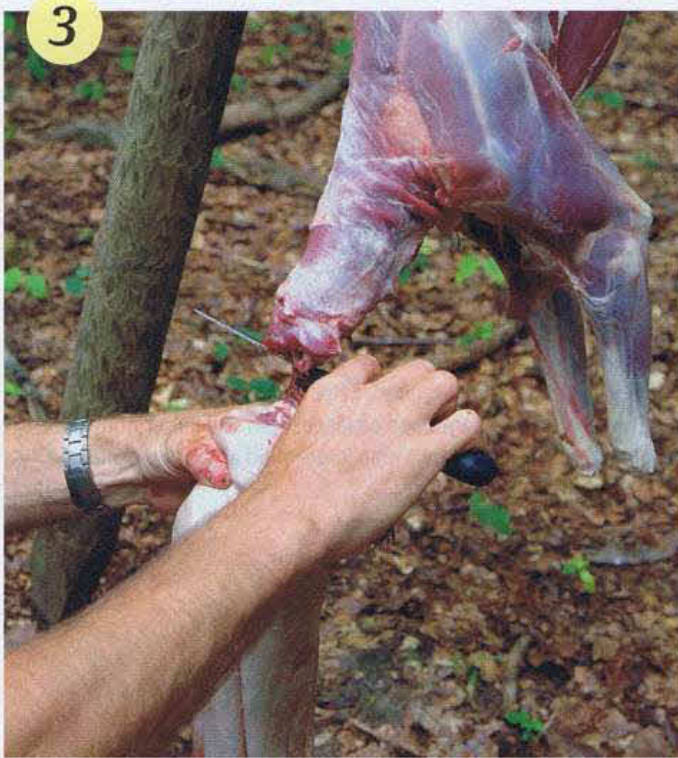
> **Til det at være råvildtjæger hører, at man selv kan tage vare på dyret, fra det ligger forendt i skovbunden, og til det lægges i fryseren. Et af delelementerne er forlægningen ...**



Først flås bagløbene ned til hælledet. Det kan fint foregå, mens dyret ligger på ryggen i skovbunden.



Derefter hænges dyret op i stativet eller under en stor gren. Snorene føres ind mellem knoglen og akillesenen, så der er styr på dyret. Snore og galge skal være rimeligt solide for at kunne holde til trækket, når man trækker „frakken“ af resten af dyrets krop.



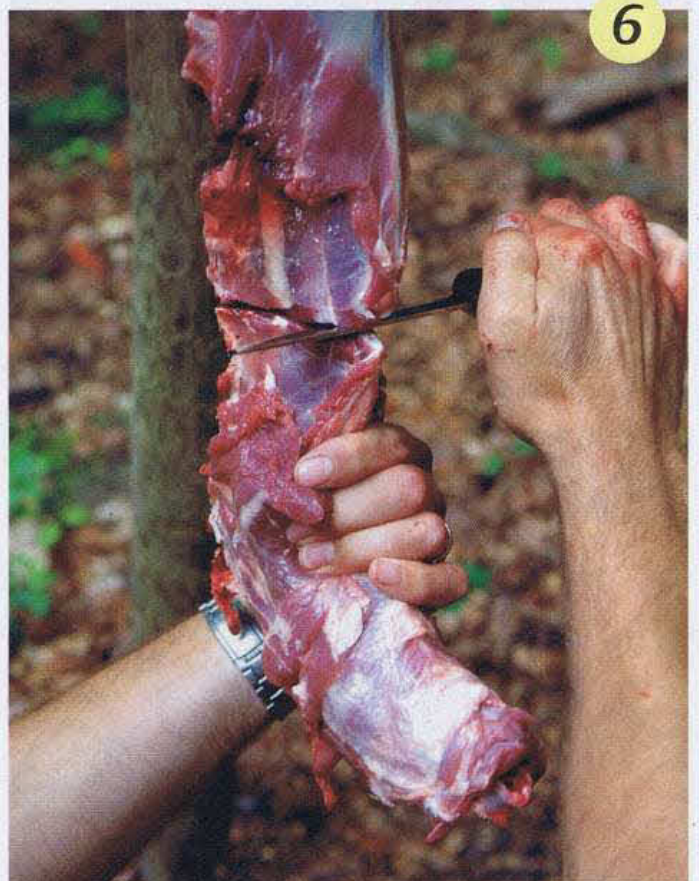
Efter at hele skindet er trukket af - en ret ukompliceret operation, hvor det vigtigste i grunden er at trække jævnt og hjælpe til med kniven, hvis skindet har svært ved at slippe (for eksempel på kølle og ryg) - skæres halsen igennem lige bag nakkebulen. En spids kniv er nødvendig for at frigøre alle nakkemuskler, og derefter drejer man hoved og skind en omgang, så nakkehvirvlerne løsnes. Til sidst gennemskæres senerne mellem den øverste nakkehvirvel og kraniet, og hoved og skind er fri.



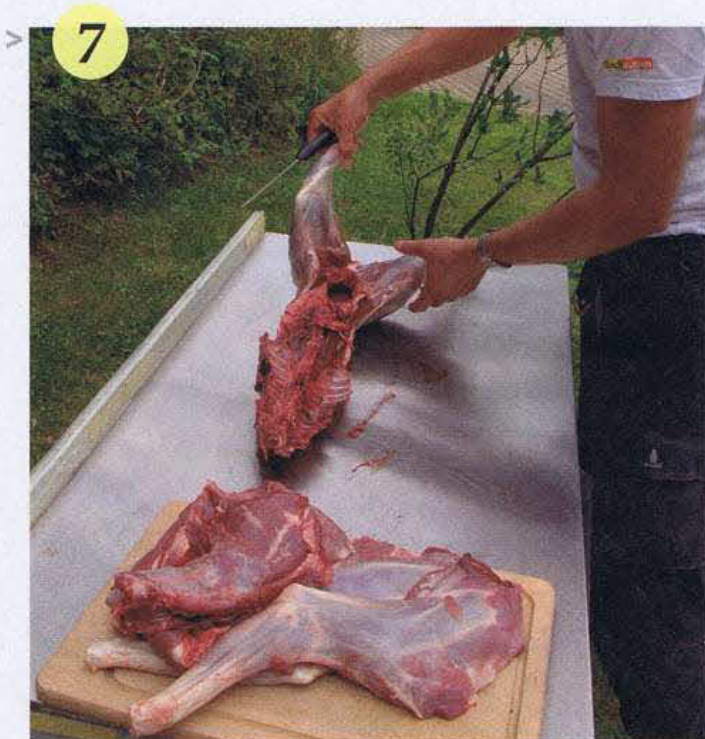
Næste skridt i forlægningen er at klippe slaget fri. Først ridser man med kniven på ribbenenes yderside, hvor snittet skal gå, og så saver man slaget fri med en kødsav (eller en fukssvans fra værkstedet). Men operationen kan også gennemføres som her med en grensaks af god kvalitet.



Så skæres forløb og skulderblad fri. Skæres er i grunden så meget sagt, for det går i al væsentlighed ud på at skille hinderne mellem skulderblad og brystkasse. Ved et moderat træk skiller delene ad, så man let kan snitte hæftningen over.



Så skæres halsstykket af. Her er proceduren den samme, som da halshvirvlen blev skilt fra kraniet: Med en spids kniv gennemskæres nakkemuslerne, halsen drejes én omgang, og senerne skæres over.



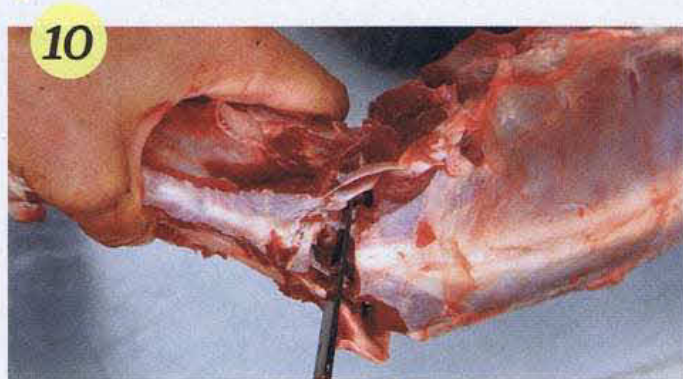
Nu gælder det køllerne og dyreryggen. Den sidste del af forlægningen kan for så vidt godt foretages, mens bagkroppen hænger i stativet, men det er nemmere at flytte til et fast underlag, eksempelvis et bord.



Nu bliver det en smule kompliceret. Opgaven er at løsne køllerne fra hofteskålen - låsen på jægersprog. Det gøres ved forsigtigt at lade den skarpe kniv løbe langs med ydersiden af låsen, så at kugleledet løsnes fra hofteskålen (begge dele ses tydeligt på billedet). Man skal passe på kun at foretage små snit og føle efter, at kniven ligger helt op til låsen, så alt det gode kød bliver på køllen.



Her gør man det samme - denne gang bare fra oven.



Derefter skæres låsen af ryggen. Efter den forsigtige frigørelse af køllerne er der ikke meget kød på låsen. Men stykket er godt til at give kraft, for eksempel hvis man koger fond af hals og skulderblade/forløb.



Til sidst skæres mørbraderne fri. De er ikke store, men det kød, der er, er rigtig godt!



Så er dyret forlagt i hovedudskæringer - klaret med kun en spids kniv og en rosensaks! Tilbage er at få kødet pakket forsvarligt og i fryseren, men det er en helt anden historie, som vi tager en anden gang.